Bauknecht

Ⓓ **Gebrauchs-anweisung**

Einbauherd
ELZG 1480

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen.
Sie werden dann mit Ihrem neuen Gerät schneller und besser vertraut. Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Veuillez lire attentivement cette notice.
Elle vous permettra de vous familiariser mieux et plus vite avec votre nouvel appareil. Un bon appareil utilisé correctement vous rendra service pendant longtemps.

Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.
U kunt dan met uw nieuw fornuis snel en beter omgaan. Van een goed apparaat, waarmee vakkundig wordt omgegaan, heeft u vele jaren plezier.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Gerätebeschreibung	2
Hinweise	3
Schalterblende	4
Kochstellen	4
Backofen	6
Gebläsefilter	10
Aushängen der Backofentür	11
Reinigung und Pflege	12
Störung – Was tun?	13
Tabellen	
1. Heißlufttemperaturen und Anwendungsbereich	14
2. Backtabelle Temperatur- und Zeitangaben	15
3. Brattabelle Temperatur- und Zeitangaben	16
4. Grilltabelle Temperatur- und Zeitangaben	17
5. Tabelle zum Sterilisieren	18

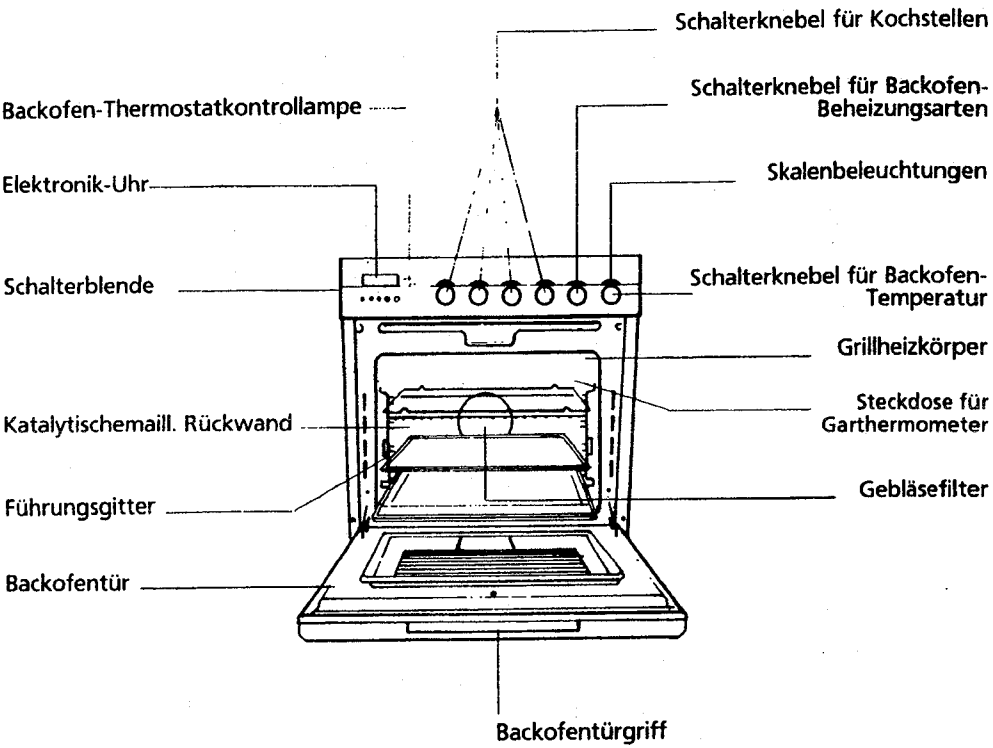
Sommaire

	Page
Tableau synoptique	22
Remarques	23
Tableau de bord	24
Plaques électriques	24
Four	26
Filtre de ventilation	30
Décrochage de la porte du four	31
Nettoyage et entretien	32
Comment remédier soi-même aux petits dérangements	33
Tableaux	
1. Températures de chaleur tournante et applications	34
2. Guide de cuisson Températures et durées	35
3. Guide de rôtissage Températures et durées	36
4. Guide des grillades Températures et durées	37
5. Guide de stérilisation	38

Inhoudsopgave

	Bladzijde
Beschrijving van het fornuis	42
Aanwijzingen	43
Schakelpaneel	44
Kookplaten	44
Oven	46
Ventilatiefilter	50
Verwijderen van de ovendeur	51
Reiniging en onderhoud	52
Storing – wat moet u doen?	53
Tabellen	
1. Hete lucht temperaturen en toepassingsgebied	54
2. Baktabel temperatuur en tijd	55
3. Braadtabel temperatuur en tijd	56
4. Grilltabel temperatuur en tijd	57
5. Tabel om te steriliseren	58

Gerätebeschreibung



Hinweise

Achtung! Zur Gewährleistung von Sicherheit und richtiger Funktion nur Herde/Schaltkästen mit Kochmulden/Kochfeldern kombinieren, welche mit demselben Symbol gekennzeichnet sind.

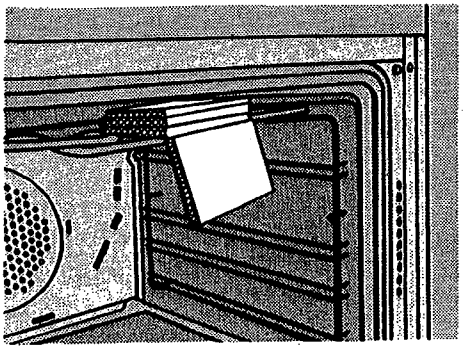
Elektronik-Uhr und Garthermometer

Ist Ihr Gerät zusätzlich mit einer Elektronik-Uhr und Garthermometer ausgestattet, so beachten Sie bitte die zu diesem Thema beigefügte Gebrauchsanweisung.

Analog-Uhr

Ist Ihr Gerät mit einer Analog-Uhr mit Schaltfunktion ausgestattet, so beachten Sie bitte die zu diesem Thema beigefügte Gebrauchsanweisung.

Vor der ersten Benutzung



Wichtiger Hinweis!

Der Oberhitzeheizkörper und der Grillheizkörper sind bei der Anlieferung des Gerätes mit einer Transportsicherung gegen Beschädigung arretiert. Dieses Teil ist vor dem ersten Einschalten des Backofens unbedingt zu entfernen.

Kochplatten

Die Kochplatten werden vor der Inbetriebnahme etwa 3–5 Minuten ohne Kochgeschirr aufgeheizt.

Glaskeramik-Kochfläche

Hinweise für die Benutzung der Glaskeramik-Kochfläche sind in der Gebrauchsanweisung beschrieben, die der Glaskeramik-Kochfläche beiliegt.

Backofen

Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen. Vor der ersten Benutzung muß der leere, geschlossene Backofen mindestens 60 Minuten (nach dem ersten Erlöschen der roten Lampe) beheizt werden. Drehen Sie den Schalterknebel für Beheizungsarten ▢ auf Ober- und Unterhitze ▭ und den Schalterknebel für Temperatur ⍞ auf 250.

Bei diesem Aufheizen verdampft das in der Backofenisolierung enthaltene Bindemittel. Da es dabei zur Geruchsbildung kommt, lüften Sie bitte Ihre Küche.

Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmer Spülmittellauge.

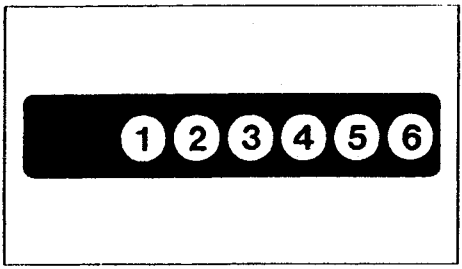
Sicherheitshinweise

- Der Elektroanschluß muß durch einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen. Dabei sind die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens zu beachten.
- Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muß durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.
- Leitungen anderer Elektrogeräte, die in der Nähe des Herdes oder Backofens benutzt werden, dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter die heiße Backofentür untergeklemmt werden.
- In der bauseitigen Installation des Gerätes ist eine allpolige Trennmöglichkeit mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite gefordert, z. B. LS-Automaten, Schalter oder Schraubsicherungen. Schraubsicherungen müssen im Falle des Trennens (z. B. Service-Fall) völlig herausgenommen werden.
- Bei Betrieb und nach der Backofenbenutzung werden bzw. sind die Funktions- und gewisse Gehäuseteile heiß. Besondere Vorsicht ist bei Benutzung des Grills geboten. Machen Sie Kinder darauf aufmerksam und halten Sie sie fern.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Bereiten Sie daher Gerichte wie Pommes frites etc. nur unter Aufsicht zu.
- Im Backofen dürfen keine Gegenstände aus brennbarem Material aufbewahrt werden.
- Der Backofen darf auf keinen Fall mit Alufolie ausgelegt werden und es dürfen keine Backbleche oder Fettpfannen auf den Backofenboden gestellt werden. Dadurch entsteht ein Wärmestau, der das Brat-/Backergebnis beeinflußt und das Emaille zerstört.
- Dieses Gerät darf nicht zu Heizzwecken verwendet werden.
- Bitte beachten Sie, daß bei den Möbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (120° C) verarbeitet sein muß. Ist der Kunststoffbelag ungeeignet und der Kleber nicht hitzebeständig, so kann sich der Kunststoffbelag besonders an den Schmalseiten der Möbel verformen und lösen.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 82/499/EG.

Schalterblende

Schalterknebel-Zuordnung



Mit welchem Schalterknebel Sie Kochstelle oder Backofen einschalten, ersehen Sie aus den Symbolen über den jeweiligen Schalterknebeln:

1. Schalterknebel für Kochstelle vorn, links
2. Schalterknebel für Kochstelle hinten, links
3. Schalterknebel für Kochstelle hinten, rechts
4. Schalterknebel für Kochstelle vorn, rechts
5. Schalterknebel für Backofen-Beheizungsarten
6. Schalterknebel für Backofen-Temperatur

Kontroll-Leuchte (EMZU 1480)

Solange eine Kochstelle oder der Backofen eingeschaltet ist, leuchtet die gelbe Kontroll-Leuchte. Die rote Kontroll-Leuchte ist für den Backofen.
(Siehe »Rote Kontroll-Leuchte).

Skalenbeleuchtung – Betriebsanzeige (ELZG 1480)

Solange eine Kochstelle oder der Backofen eingeschaltet ist, wird die Schalterknebel-Einstellung beleuchtet.

Backofen-Thermostatanzeige

Sobald der Backofen eingeschaltet wird, leuchtet die rote Backofen-Thermostatkontrollampe auf. Sie erlischt, sobald die von Ihnen eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist und leuchtet erst wieder auf, wenn der Backofen automatisch nachheizt.

Kochstellen

Alle Kochstellen sind mit Automatikregelung ausgestattet.

Automatik-Kochstellen

Die Schalterknebel können nicht durchgedreht werden. Zum Ankochen und Anbraten wählen Sie die Einstellung 12. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten Sie auf eine Fortkochstellung zurück. Beachten Sie dazu die in der Einstelltabelle genannten Empfehlungen.

Ankochautomatik-Kochstellen

Die Ankochautomatik-Kochstellen sind beim ELZG vorne links und hinten links angeordnet (beim EMZU nur vorne links). Die Schalterknebel können nicht durchgedreht werden. Sie müssen links herum auf »0« zurückgedreht werden.

Die Ankochautomatik arbeitet von Einstellung 1 bis Einstellung 7. Die Leistung im Ankochbereich von 1 bis 7 beträgt ca. 4% bis ca 20% der Gesamtleistung. zur Inbetriebnahme der Ankochautomatik wählen Sie eine Einstellung von 1 bis 7, je nach Kochmenge und/oder Kochgut, und ziehen den Schalterknebel kurzzeitig heraus zum Anschlag. Dadurch wird für ca. 9 Min. die Leistung um den Faktor 5 erhöht d. h. auf ca. 20% bis ca. 100% der Gesamtleistung.

Nach Ablauf der Ankochzeit (ca. 9 Min.) schaltet der Regler automatisch auf die geringere Leistung zum Fortkochen zurück.

Im Bratbereich von Einstellung 8 bis 12 arbeitet die Ankochautomatik nicht, um eine Überhitzung des Bratfettes zu vermeiden.

Haben Sie aus Versehen den Schalterknebel gezogen, oder wollen Sie die Ankochautomatik unterbrechen, müssen Sie den Schalterknebel in die 0-Stellung zurückdrehen. Haben Sie eine falsche Einstellung gewählt, so können Sie diese jederzeit korrigieren, indem Sie den Schalterknebel auf die richtige Stellung drehen. Die Ankochleistung paßt sich automatisch der korrigierten Einstellung an.

Kochstelle mit 2 Kochzonen

Es besteht die Möglichkeit, die linke vordere und linke hintere Kochstelle durch Zuschalten einer zweiten Zone zu vergrößern. Die Zuschaltung erfolgt durch

Rechtsdrehen des Schalterknebels auf den Endanschlag (über die Schalterstellung 12). Danach den Schalterknebel auf die gewünschte Stellung drehen. Bedienung wie bei »Automatik-Kochstellen« beschrieben.

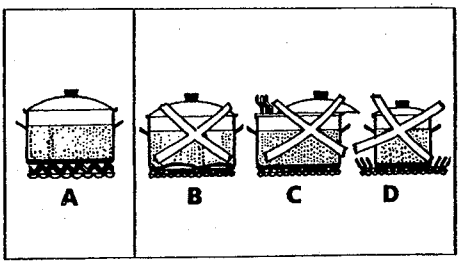
Einstelltabelle für Kochstellen

Schalter-stellung	geeignet für:
12	Ankochen großer Mengen Wasser; Nudeln kochen
11–12	Fritieren von Pommes frites; Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch
10–11	Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer; Braten von Lendenstücken, Steaks, Cordon bleu
9–10	Braten von Fleisch, Schnitzel, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen; Einbrenne herstellen.
8– 9	Mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen fritieren
5– 7	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen
4– 6	Dämpfen von Kartoffeln; Fleischbrühe kochen
3– 5	Milchreis kochen
2– 4	Quellen von Reis und Milchgerichten; Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse; Erhitzen von Fertiggerichten
1– 2	Schaumomelett, Eierstich, Hollandaise; Warmhalten von Gerichten; Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0	Nachwärme. Aus-Stellung

Nachwärme zur Energieeinsparung

Bei fast allen Koch-Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung die Nachwärme der Kochstellen ausgenutzt werden. Also frühzeitig auf „0" schalten.

Geschirr



A = richtig;
B, C, D = falsch

Die Kochgefäße sollten einen ebenen, festen Boden aufweisen.
Gut geeignet ist z. B. Kochgeschirr mit abgedrehtem Boden. Unebene Töpfe und Pfannenböden verursachen längere Ankoch- und Kochzeiten und somit einen größeren Energieverbrauch. Das Kochgeschirr sollte den gleichen oder etwas größeren Durchmesser wie die Kochstellen besitzen.
Bei zu kleinem Geschirr kann überlaufendes Kochgut auf die Kochstellen fließen. Außerdem führt ein zu kleiner Durchmesser zu größerem Energieverbrauch, ebenso wie offene Töpfe und Pfannen. Nach Möglichkeit also immer den Gefäßdeckel auflegen.
Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr trocken auf die Kochstelle gesetzt und keine nassen, angedampften Deckel auf die Kochstelle gelegt werden.
Kochgeschirr immer erst auf die Kochstelle stellen, dann einschalten.

Einzel-Kochplatten-Abdeckungen

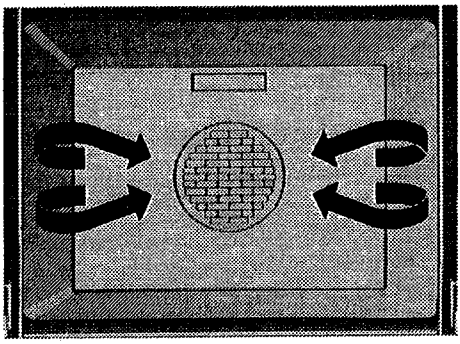
Bevor Einzel-Kochplatten-Abdeckungen aufgelegt werden, müssen die Kochplatten ausgeschaltet, trocken und kalt sein.

Glaskeramik-Kochfläche

Bitte beachten Sie die Geschirr-Hinweise der Gebrauchsanweisung, die der Glaskeramik-Kochfläche beiliegt.

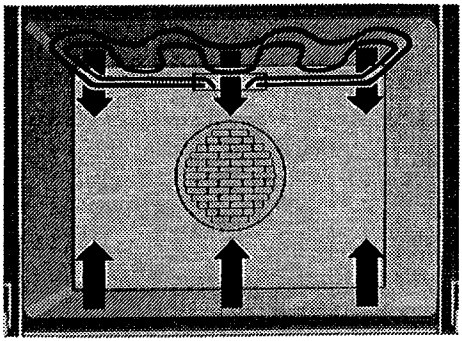
Backofen

Das Heißluftsystem



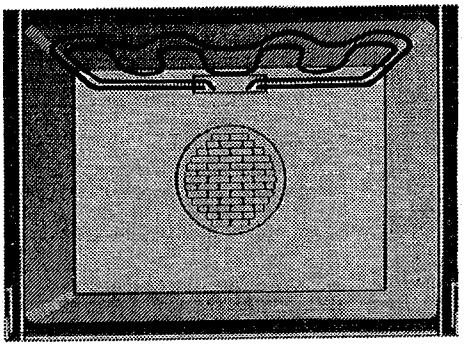
Durch die Öffnungen an der Backofen-Rückwand wird die Luft angesaugt, aufgeheizt und in den Backraum abgeblasen. Die Luftumwälzung führt zu einer gleichmäßigen und intensiven Wärmeübertragung. Es werden niedrigere Temperaturen benötigt, als in Backöfen mit Ober- und Unterhitze – siehe »Temperaturwahl«.

Das Heizsystem mit Ober- und Unterhitze

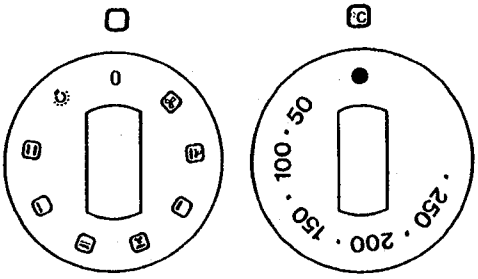


Innerhalb des Backofens an der Decke und unterhalb des Bodens sind Heizkörper angebracht.
Die Wärmeübertragung erfolgt durch Strahlungshitze.

Grillheizkörper ist fest eingebaut.



Ein- und Ausschalten



Zur Inbetriebnahme des Backofens werden der Schalterknebel für Beheizungsarten ▢ und der Schalterknebel für Temperatur ℃ auf die gewünschte Stellung gedreht.

Der Schalterknebel für Beheizungsarten ▢ kann zum Ein- und Ausschalten sowohl rechts als auch links herum gedreht werden.

Der Schalterknebel für Temperatur ℃ wird zum Einschalten rechts herum auf die entsprechende Temperatur gedreht und muß zum Ausschalten links herum auf Stellung ● zurückgedreht werden.

Übersicht Beheizungsarten und Temperaturen

Die Tabelle zeigt Ihnen die Wahlmöglichkeiten der Beheizungsarten sowie der Backofentemperaturen.

	Schalterknebel für	
	Temperatur °C	Beheizungsarten
Aus	●	0
Backofenleuchte	●	
Ober- und Unterhitze	●–250	
Grill	●–275	
Großflächengrill	●–275	
Heißluft mit Grill	●–250	
Unterhitze	●–250	
Heißluft mit Unterhitze	●–250	
Heißluft	●–250	

Rote Kontroll-Leuchte

Sobald der Backofen eingeschaltet wird, leuchtet die rote Kontroll-Leuchte auf. Sie erlischt, sobald die von Ihnen eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist und leuchtet erst wieder auf, wenn der Backofen automatisch nachheizt.

Vorheizen

Alles Back-/Brat- und Gargut wird in den kalten Backofen eingesetzt. Für empfindliches Backgut, wie z.B. Biskuitteige oder Backgut mit kurzen Backzeiten, z.B. Kleingebäck, ist ein Vorheizen jedoch empfehlenswert. Beachten Sie dazu die Backtabelle.

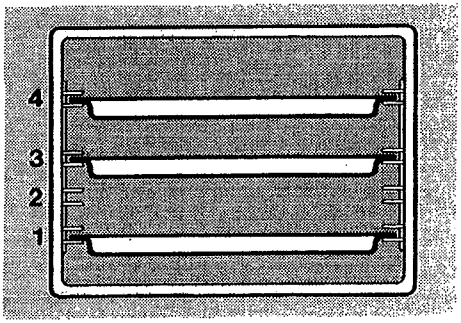
Temperaturwahl bei Heißluftbetrieb

Die benötigten Temperaturen sind im allgemeinen etwa 20–40° C niedriger als die Temperaturen in Strahlungsbacköfen (nur Ober- und Unterhitze).

Energieeinsparung

Bei fast allen Back- und Bratvorgängen kann 5–10 Minuten vor Beendigung die Nachwärme des Backofens ausgenutzt werden. Also frühzeitig auf »0« zurückschalten. Gleichzeitig können im Backofen mit dem Fleisch Beilagen wie z.B. Kartoffeln, Reis oder Gemüse eingeschoben werden.

Führungsgitter



Der Backofen ist mit zwei seitlich befestigten, herausnehmbaren Führungsgittern ausgestattet, die 4 Einschubleisten für Backbleche, Fettpfanne und/oder Rost bilden. Backblech, Rost oder Fettpfanne zwischen die beiden entsprechenden Drahtbügel schieben, damit die Teile beim Herausziehen nicht kippen können. Die Wahl der Einschubleiste wird der Back- und Brattabelle entnommen.

Backen

Wichtig!

Zum Backen darf der Gebläsefilter **nicht** in die Backofen-Rückwand eingehängt werden.

Backen ist mit den **Beheizungsarten**

Heißluft

Ober- und Unterhitze

Heißluft mit Unterhitze möglich.

Die Wahl der Temperatur für die einzelnen Beheizungsarten entnehmen Sie der Backtabelle.

Je nach Teigzusammensetzung, Zutatenmenge, Flüssigkeitszugabe, Größe und Material der Backformen können die angegebenen Temperaturen und Zeiten in der Praxis etwas abweichen.

Kuchenformen grundsätzlich auf die Mitte des Backrostes stellen.

Zum Backen mit Heißluft können helle und dunkle Formen, sowie Glas-, Keramik- oder sonstige, entsprechend hitzebeständige Backformen verwendet werden.

Beim Backen mit Heißluft mit Unterhitze und Ober- und Unterhitze werden dunkle Backformen benutzt.

Beim Heißluftbetrieb besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. Beobachten Sie die Bleche. Ausreichend gebräuntes Gebäck nehmen Sie bitte entsprechend eher aus dem Backofen. Die Backzeiten verlängern sich je nach Kuchen um 5 bis 15 Minuten.

Einschubleisten: Backen

Einschubleiste bei Heißluft:
Wird nur 1 Backblech benutzt, dann setzen Sie es in die 3. Einschubleiste von unten ein.

Bei 2 Backblechen wird die 1. und 3. oder 2. und 4. Einschubleiste gewählt.

Benutzen Sie 3 Backbleche, dann benutzen Sie die 1., 3. und 4. Einschubleiste.

Kuchen in Formen setzen Sie auf den Rost in die 2. Einschubleiste von unten.

Einschubleiste bei Heißluft mit Unterhitze: Benutzen Sie die 2. Einschubleiste von unten.

Einschubleiste bei Ober- und Unterhitze-Betrieb: Blechkuchen und Kuchen in Spring- und Tortenbodenformen setzen Sie in die 2. oder 3. Einschubleiste von unten ein.

Kuchen in hohen Formen setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubleiste von unten ein.

Braten

Wichtig!

Beim Braten **muß** der Gebläsefilter in die Backofen-Rückwand gehängt werden.

Braten ist mit den **Beheizungsarten**

Heißluft

Ober- und Unterhitze

Heißluft mit Grill möglich.

Die Wahl der Temperatur für die einzelnen Beheizungsarten entnehmen Sie der Brattabelle.

Je nach Fleischart, -qualität, -größe und Fleischkerntemperatur können die in der Tabelle angegebenen Bratzeiten variieren. Fleisch und Fisch sollte erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten bzw. gedünstet werden.

Wir empfehlen zum Braten auf dem Rost oder auf einer flachen Platte die Beheizungsart Heißluft. Soll der Braten eine intensive Bräunung erhalten, wählen Sie Heißluft mit Grill. Bei einer Brattemperatur von 140–170°C kommt das vom Fleisch heraustropfende Fett oder der Fleischsaft nur geringfügig zum Spritzen. Der Backofen bleibt dadurch weitgehend sauber.

Durch die umwälzende Heißluft bedingt, entfällt das Wenden oder Begießen des Bratens. Je nach Geschmack können jedoch Braten mit kurzer Bratzeit nach etwa der Hälfte der Bratzeit gewendet werden, oder Braten mit langer Bratzeit mit Flüssigkeit begossen werden.

Möchten Sie auf dem Rost mit Ober- oder Unterhitze braten, so wählen Sie eine Brattemperatur von 180–210 °C. Zu Bratbeginn, je nach Fleischart, etwa 100 bis 250 ml Wasser in die Fettpfanne gießen. Je nach Bedarf während des Bratens etwas Wasser nachgießen, damit der Fleischsaft nicht verbrennen kann. Nach gut der Hälfte der Garzeit wird der Braten gewendet.

Einschubleiste: Braten

Die Fettpfanne setzen Sie in die 1. und den Rost mit dem vorbereiteten Fleisch in die 2. Einschubleiste von unten.

Braten in offenen oder geschlossenen Gefäßen stellen Sie auf die Mitte des Rostes. Den Rost setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubleiste von unten.

Mit einem Bratenthermometer können Sie prüfen, ob ein Braten gar ist. Dieses Bratenthermometer kann als Sonderzubehör beim Fachhandel bezogen werden.

Weitere Angaben zum Braten und zur Soßenbereitung finden Sie im beiliegenden Rezeptbuch.

Grillen

Der Grillheizkörper ist fest im Backofen eingebaut. Er kann nicht herausgenommen werden.

Beim Grillen muß der Gebläsefilter an der Rückwand eingesetzt werden.

Sie haben die Möglichkeit zwischen 2 Grillstellungen zu wählen:

Grill:
Geeignet für kleinere Mengen Grillgut.

Großflächengrill:
Geeignet für größere Mengen Grillgut, wenn z.B. der Rost voll belegt werden soll.

Rost beim Großflächengrillen so einsetzen, daß das Grillgut gut unter den Grillheizstäben liegt. Also nicht ganz nach hinten einschieben.

Grillen und Großflächengrillen ist sowohl bei geschlossener als auch bei geöffneter Tür möglich.

Beim Grillen mit geöffneter Tür öffnen Sie bitte die Backofentür bis zur ersten Raste oder bis zum Anschlag.

Einschalten und Vorheizen

Schalterknebel für Beheizungsarten ▢ auf das Grillsymbol ▭ oder ▭ drehen. Schalterknebel für Temperatur ◎ auf die gewünschte Grilltemperatur stellen.

Grilltemperaturen entnehmen Sie der Grilltabelle.

Wir empfehlen Ihnen, zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen zu wählen. Bräunt das Grillgut zu schwach oder dauert der Grillvorgang zu lange, kann die höhere Temperatur verwendet werden.

Wir empfehlen eine Vorheizzeit des Grillheizkörpers von 3–5 Minuten.

Grillen mit geschlossener Backofentür: Während des Vorheizens Backofentür schließen.

Grillen mit geöffneter Backofentür: Während des Vorheizens Backofentür bis zur 1. Raste öffnen.

Einschubleisten: Grillen

Fettpfanne – sie fängt den heruntertropfenden Saft auf – in die 1. Einschubleiste von unten setzen.

Einschubleiste für den Rost entsprechend der Grillguthöhe und -art wählen. Fettes Grillgut nicht zu nahe unter den Grillheizkörper einsetzen.

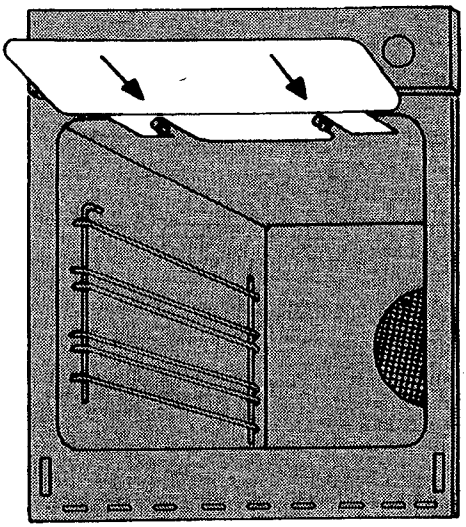
Sollten Sie mehrmals hintereinander grillen, müssen Sie die Fettpfanne nach jedem Grillen reinigen.

Gerät beim Grillen beaufsichtigen.

Sterilisieren

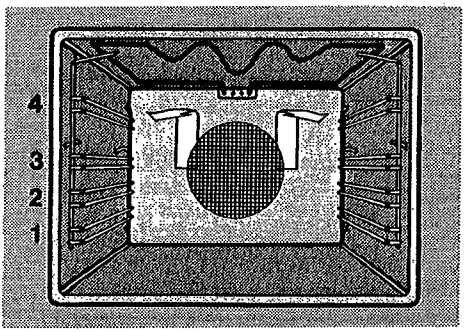
Zum Sterilisieren im Backofen nur handelsübliche Einmachgläser verwenden. Flaschen, Blechdosen und fest verschlossene Gefäße müssen im Einkochkessel sterilisiert werden.
Fleisch, Wurst oder musartiges Einkochgut, wie Apfelmus oder Tomatenmark, sollte im Einkochkessel sterilisiert werden.

Weitere Angaben zum Sterilisieren finden Sie im beigelegten Rezeptbuch.



Wichtig!

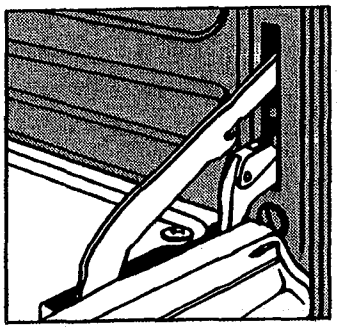
Beim Grillen mit geöffneter Tür muß zum Schutz der Schalterknebel das Wrasenleitblech zwischen Grillheizkörper und Backofendecke eingeschoben werden.



Gebläsefilter

Der Gebläsefilter schützt das Heißluftgebläse vor Verschmutzungen, die beim Braten, Grillen usw. auftreten können.

Wir empfehlen Ihnen deshalb den Gebläsefilter sachgerecht zu benutzen, d. h. zum Backen den Gebläsefilter an der Backofenrückwand abzunehmen und beim Braten und Grillen wieder einzusetzen.

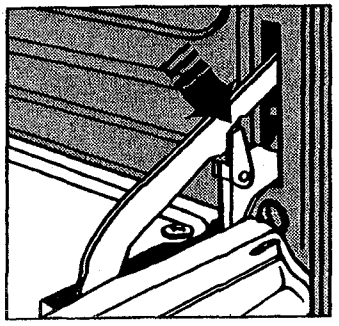


Aushängen der Backofentür

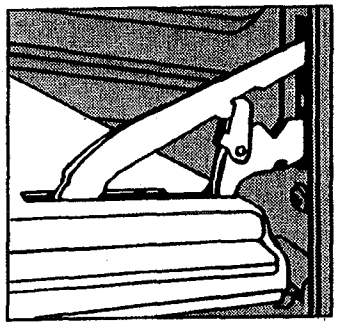
Zur leichteren Reinigung des Backofens kann die Backofentür abgenommen werden.

Handhabung

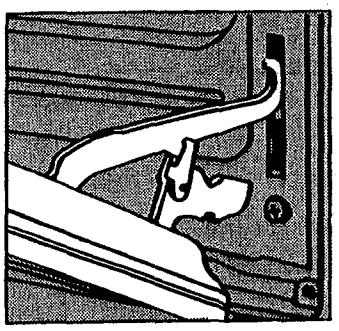
- Backofentür öffnen.



- Haltebügel der beiden Scharniere rechts und links nach oben in die Ausnehmung schwenken.



- Backofentür etwas anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste.



- Backofentür nun nach vorn abziehen. Beide Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.
- Einsetzen der Tür in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung und Pflege

Glaskeramik-Kochfläche

Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise der Gebrauchsanweisung, die der Glaskeramik-Kochfläche beiliegt.

Kochmulde

Übergekochtes immer sofort versuchen zu lösen. Emaillierte Kochmulden werden am schonendsten mit einem weichen Lappen und fettlösenden Haushaltsreinigern ohne Scheuerbestandteile gereinigt. Kratzende Reinigungsmittel und scharfe Gegenstände schaden dem Emaille. Edelstahlkochmulden werden wie emaillierte Kochmulden gesäubert. Zur gründlichen Reinigung können handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel angewandt werden.

Kochplatten

Kochplatten mit feuchtem Lappen abwischen. Stark verschmutzte Kochplatten mit feuchtem Lappen und flüssigem Scheuermittel oder Haushaltsschwamm mit Spezial-Beschichtung reinigen. Nach jeder Reinigung ist die Kochplatte von Reinigungsmitteln zu säubern und durch kurzes Einschalten zu trocknen. Von Zeit zu Zeit einen Hauch Öl oder Pflegemittel auftragen.

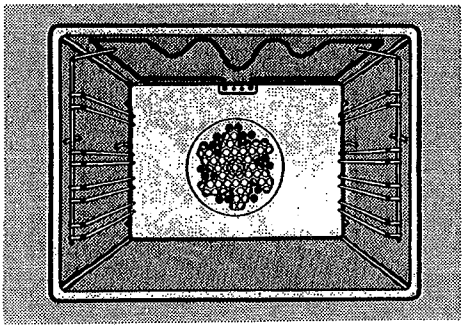
Schalterblenden, Schalterknebel, lackierte und eloxierte Teile

Diese Geräteteile mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen. Jede Verschmutzung möglichst sofort entfernen. Angetrocknetes gegebenenfalls einweichen. Auf keinen Fall dickflüssiges Reinigungsmittel, Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.

Backofen

Obstsäfte sind säurehaltig. Abtropfende Säfte können deshalb am Backofenboden Flecken hinterlassen, die auch mit Backofenreiniger nicht mehr zu entfernen sind. Deshalb z.B. beim Backen von sehr feuchten Obstkuchen die Bleche nicht überbelegen.

Den Backofen nach jeder Verschmutzung in lauwarmem Zustand mit heißer, fettlösender Spüllauge auswaschen. Hartnäckige Verkrustungen mit Spezialreinigungsmitteln nach Vorschrift entfernen.



Führungsgitter

Zur gründlichen Reinigung des Backofens können die Führungsgitter herausgenommen werden.

Gitter zuerst vorne anheben, aushängen und von der Seitenwand abziehen. Dann hinten aushängen und nach vorne herausnehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis für das Wiedereinsetzen der Führungsgitter im Backofen.

Beim Einsetzen der Führungsgitter ist darauf zu achten, daß der Grillheizkörper auf den Abkröpfungen der Führungsgitter aufliegt.

Backofentür

Die Vollglastür wird zweckmäßig mit einem fettlösenden Spülmittel oder handelsüblichen Glas-Reinigungsmittel gesäubert.

Grillheizkörper

Der Heizkörper reinigt sich während des Grillbetriebes selbst und bedarf keiner zusätzlichen Pflege.

Gebläsefilter

Nach Gebrauch sollte der Filter gereinigt werden.

Normale Verschmutzung: Den Filter in warmem Wasser mit Reinigungsmitteln waschen.

Stärkere Verschmutzung: Den Filter in warmem Wasser mit intensivem Reinigungsmittel waschen.

Anschließend spülen und sorgfältig trocknen.

Backofenbeleuchtung
Austausch der Glühlampe

Zum Austausch der Glühlampe kann die runde Glasabdeckung im Backofen (hinten rechts) herausgeschraubt werden. Der Backofen wird mit einer bis 300 °C temperaturbeständigen Lampe, 40 Watt/220 V – E 14, beleuchtet.

Störung – Was tun?

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Gerätes. Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, bitte zunächst prüfen, ob alle in dieser Gebrauchsanweisung oder in den technischen Hinweisen enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet wurden. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung.

Sollte für die Störung kein Hinweis zu finden sein, steht selbstverständlich die gut ausgebaute Kundendienst-Organisation zur Verfügung. Bei der Meldung der Störung sollte unbedingt die Typenbezeichnung des Gerätes mit angegeben werden. Diese ist Bestandteil der Service-Nummer.

Die Service-Nummer finden Sie an Ihrem Gerät unten links an der Backofen-Front nach Öffnen der Backofentür. Der Hinweis auf die Service-Nummer macht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung möglich, so daß das Gerät bereits beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann. Es werden also Mehrkosten wegen eventueller mehrfacher Anfahrten des Kundendienst-Technikers gespart.

Sonderzubehör (gegen Mehrpreis)

Emailliertes Backblech EBB 143
Bestell-Nr. 81/5320-00.80.21.30

Fettpfanne FP 143
Bestell-Nr. 81/5320-00.00.21.20

Bratenthermometer BT 74
Bestell-Nr. 13/3301-00.00.89.40

Katalytischer Einbausatz KAG 144
Bestell-Nr. 81/5324-00.81.2170

Tabellen

1. Heißlufttemperaturen

Temperatur-bereich (°C)	Anwendungsbereich
50–100	Warmhalten von Speisen; Auftauen z.B. von Geflügel
100–120	Trocknen von z.B. Eiweißgebäck, das keine Farbe annehmen soll
140–150	Quarkgerichte, Makronen, Käsekuchen, Aufläufe; Gerichte und Gebäcke, die keine hohe Hitze vertragen
150–170	Rühr-, Hefe-, Biskuit-, Mürbeteiggebäck, Aufläufe; Auftauen von Tiefkühlkost (Fertiggerichte) und Gebäck; Sterilisieren
170–190	Biskuitrolle, Brandteiggebäck, Blätterteiggebäck, Aufläufe
190–230	Brot, Pizza; Gebäcke, die sehr hohe Hitze vertragen, wie z.B. Quiche Lorraine; Braten und Garen in geschlossenen Gefäßen und Bratfolien (Hitzebeständigkeit der Hersteller einhalten)
230–250	Überbacken
140–170 und Gebläsefilter	Braten von Fleisch und Fisch (auch tiefgefroren) »offen« auf dem Rost oder in flachen offenen Gefäßen; Dünsten von Fisch in flachen Gefäßen

2. Backtabelle

	Heißluft oder Heißluft + Unterhitze				Backzeit	Ober- und Unterhitze	
			Temperatur °C*	Einsetzen von unten	in Minuten	Temperatur °C*	Einsetzen von unten
Kuchen in Formen							
Napfkuchen	x	–	150–160	2.	55–75	160–190	1. oder 2.
Sand- und Königskuchen	x	–	150–160	2.	60–80	160–170	1. oder 2.
Biskuittorte			vorheizen			vorheizen	
	x	–	150–160	2.	30–45	160–180	1. oder 2.
Mürbeteig-Tortenböden	x	–	170–180	2. oder 3.	15–30	200–220	1. oder 2.
Kuchen mit Obstblag	–	x	160–170	2. oder 3.	45–60	180–210	1. oder 2.
Kuchen mit Quarkbelag	–	x	140–160	2. oder 3.	60–90	170–190	1. oder 2.
Geformtes Gebäck							
Hefezopf	x	–	150–170	2.	25–40	180–200	2.
Stollen			200 vorheizen			250 vorheizen	
	x	–	150–160	2.	45–70	170–80	2.
Brot	x	–	evtl. vorheizen			230 vorheizen	
			180–200	2.	50–70	200–230	2.
Kuchen auf dem Blech							
Kuchen mit trockenem Belag							
1 Blech	x	–	160–180	3.	30–45	180–200	2. oder 3.
2 Bleche	x	–	150–170	2. und 4.	40–55	–	–
3 Bleche	x	–	150–170	1., 3., 4.	40–60	–	–
Kuchen mit feuchtem Belag							
1 Blech	–	x	150–170	3.	30–45	180–200	2. oder 3.
2 Bleche	x	–	evtl. vorheizen				
			150–170	2. und 4.	35–50	–	–
Biskuitrolle			vorheizen			vorheizen	
	x	–	160–180	2. oder 3.	10–20	190–210	2.
Kleingebäck							
Spritzgebäck	x	–	140–150	3.	25–35	vorheizen	
					8–15	190–200	2. oder 3.
Mürbeteig-Plätzchen	x	–	150–170	3.	10–20	190–200	2. oder 3.
Rührteig-Plätzchen	x	–	150–170	3.	15–25	190–200	2. oder 3.
Blätterteig	x	–	170–180	3.	20–30	190–210	2. oder 3.
Brandteig	x	–	170–180	3.	25–35	190–210	2. oder 3.
Baisers	x	–	100–120	3.	60–90	100–120	2. oder 3.

* Stellen Sie zunächst immer den ersten Temperaturwert ein und erst beim nächsten Backen (wenn erforderlich) den höheren.

3. Brattabelle

	Heißluft oder Heißluft + Grill				Bratzeit in Stunden Minuten**	Ober- und Unterhitze	
			Temperatur °C*	Einsetzen von unten		Temperatur °C*	Einsetzen von unten
Beim Braten stets den Gebläsefilter einsetzen!							
Fleisch							
Braten ohne Knochen (1 kg)	x oder x		140–160	2.	1:40–2:20	175–200	2.
Braten mit Schwarte (1 kg)	–	x	160–170	2.	1:40–2:20	190–210	2.
Roastbeef (1 kg)	–	x	150–170	2.	1:00–1:30	190–210	2.
Hackbraten (500 g Hack)	x	x	140–160	2.	1:00–1:10	190–210	2.
Braten mit Knochen (1 kg)	x	x	150–160	2.	2:00–2:40	175-200	2.
Kasseler oder Kotelett-braten mit Knochen (1 kg)	x	x	150–160	2.	1:20–1:50	180–200	2.
Geflügel							
Hähnchen (1 kg)	–	x	160–180	2.	1:00–1:30	190–210	2. oder 3.
Ente (1,5–2 kg)	–	x	160–170	2.	1:50–2:10	190–210	2.
Gans (3–4 kg)	–	x	140–160	2.	2:30–3:00	180–200	2.
Fisch							
Braten bis 2 kg	x oder x		150–170	2. oder 3.	0:45–1:00	200–220	2. oder 3.
Dünsten bis 2 kg	x	–	150–160	2.	0:35–1:00	180–190	2.
Garen und Braten in geschlossenen Gefäßen							
Je nach Zutaten	x oder x		180–230	1. oder 2.	0:50–2:00	200–230	1. oder 2.
Überkrusten	–	x	230–250	3. oder 4.	0:15–0:30	250	3. oder 4.
Auftauen							
Hähnchen	x	–	50	2. oder 3.	1:20–1:35	–	–
Gebäck	x	–	150–170	2. oder 3.	0:05–0:20	–	–
Fertiggerichte	x	–	150–170	2. oder 3.	0:30–0:50	–	–

* Stellen Sie zunächst immer den ersten Temperaturwert ein und erst beim nächsten Braten oder Garen (wenn erforderlich) den höheren.

** Die angegebenen Bratzeiten beziehen sich auf normale Anfangstemperaturen des Fleisches von 10°C. Größere Stücke und tiefgefrorenes Fleisch benötigen längere Garzeiten.

4. Grilltabelle

Sie wählen das Grillsymbol zum Grillen kleiner Mengen
und das Grillsymbol zum Grillen größerer Mengen.

Sie können sowohl bei geschlossener Backofentür als auch bei geöffneter Backofentür grillen. Bei geöffneter Backofentür muß das Wrasenableitblech, wie unter Punkt »Grillen« beschrieben, eingesetzt werden.

	Temperatur °C*	Einsetzen von unten	Grillzeit in Minuten
Fleisch*			
Rumpsteak, 200 g	250–275	4.	5– 7 je Seite
Filetsteak, ca. 2,5 cm dick	250–275	4.	5– 7 je Seite
Doppeltes Filetsteak	250–275	4.	10–15 je Seite
Schweinefilet	225–250	3. oder 4.	12–15 je Seite
Hacksteak	225–250	4.	6– 8 je Seite
Leber in Scheiben	225–250	4.	5– 7 je Seite
Geflügelkeulen	225–250	3. oder 4.	12–15 je Seite
Größere Fleischstücke			
Roastbeef, 500 g	210–230	3.	15–20 je Seite
Kasseler, 500 g	210–230	3.	20–30 je Seite
Hähnchen, halbiert	200–230	3.	15–20 je Seite
Fisch			
Makrele	150–170	3.	6–10 je Seite
Hering	210–250	3.	5– 8 je Seite
Fischfilet	225–250	4.	6– 8 je Seite
Überbackenes			
Käsetoast	225–250	4.	5– 8
Zwiebelsuppe	225–250	3.	6– 8
Obst und Gemüse			
Bananen, halbiert	210–225	4.	5– 7
Tomatenrosetten	225–250	4.	6– 8

* Stellen Sie zunächst immer den ersten Temperaturwert ein und erst beim nächsten Grillen (wenn erforderlich) den höheren.

5. Tabelle zum Sterilisieren

	Heißluft + Unterhitze			Ober- und Unterhitze		
	Temperatur °C*	Einsetzen von unten	Richtzeit in Minuten	Temperatur °C*	Einsetzen von unten	Richtzeit in Minuten
Obst bis zum Perlen plus Nachwärme	150–160 –	1.	40–45 10–30	180 160–170 –	vorheizen 1.	55–75 10–30
Gemüse bis zum Perlen plus Garen plus Nachwärme	150–160 100–130 –	1.	35–45 55–80 30–35	180 160–170 125–160 –	vorheizen 1.	55–75 70–90 30–35

* Stellen Sie zunächst immer den ersten Temperaturwert ein und erst beim nächsten Sterilisieren (wenn erforderlich) den höheren.

Änderungen vorbehalten

Bauknecht

(D) (A) (CH) **Gebrauchsanweisung**
Elektronik-Uhr und Garthermometer
mit Drehknopf für zum Einstellen

(GB) **Instructions for use for electronic programmer with meat probe**

(F) (B) (CH) **Notice d'emploi pour programmateur électronique avec sonde thermique**

(NL) (B) **Instruktieboekje met nieuwe elektronische programmakiezer met sonde voor gebraad**

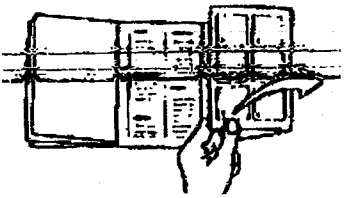
(E) **Instrucciones para el uso del programador electrónico y de la sonda programable**

(I) (CH) **Istruzioni per l'uso del programmatore elettronico con sonda per arrosti**

D A CH

INHALTSVERZEICHNIS

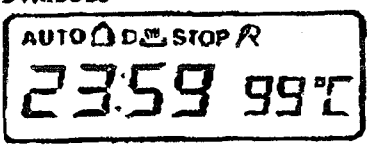
	Seite
Elektronik-Uhr	4
Bedeutung der Bedienungselemente und Symbole	4
Einstellen der aktuellen Tageszeit	4
Einstellen des Kurzzeitweckers	4
Einstellen der Vollautomatik	5
Einstellen der Abschaltautomatik	5
Manueller Betrieb mit Temperaturfühler	6
Programmänderung und 0-Stellung	7



Wichtig!
Der Aufdruck oberhalb oder in der Nähe der Knöpfe ist nur Symbol.

ELEKTRONIK-UHR MIT GARTHERMOMETER
Mit der Elektronik-Uhr können Sie die Zeitautomatik für die beiden linken Kochstellen und für den Backofen einstellen. Dabei können Sie zwei Funktionen gleichzeitig oder nur eine Funktion wählen.

BEDEUTUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE UND SYMBOLE



Anzeigefenster für die aktuelle Tageszeit. Garzeitdauer/Garzeitende – grüne Ziffern. Temperaturanzeige für das Braten mit dem Garthermometer – rote Ziffern

Eingabe der Zeit für den Kurzzeitwecker

Knopf "EINGABE" für die Koch-, Brat- oder Backdauer und Garzeitende

Knopf leicht drücken – Eingabe der Zeit für die Garzeitdauer

Knopf ganz drücken – Eingabe der Zeit für das Garzeitende

°C Eingabe für Gartemperatur bei Verwendung des Gartemperaturfühlers

Vorwahlschalter für Hand- bzw. Automatikbetrieb

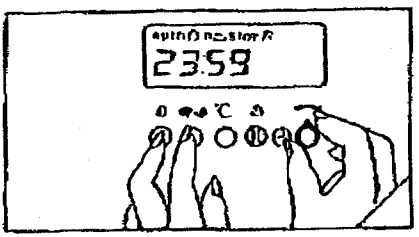
Stellung Handbetrieb

AUTO Stellung Automatikbetrieb – AUTO blinkt

Knopf zur Eingabe, Korrektur und Löschen aller Daten

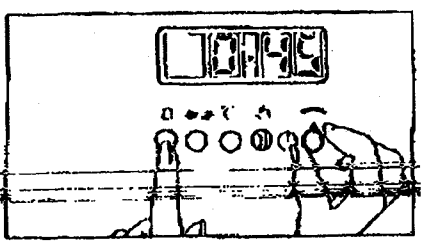
AUTO **blinkt:** dann Automatikbereitschaft
AUTO **leuchtet ständig:** Automatikbetrieb

EINSTELLEN DER AKTUELLEN TAGESZEIT



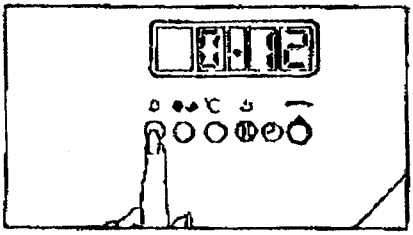
Bei Inbetriebnahme oder Netzunterbrechung zeigt die Anzeige 0:00. Alle übrigen Funktionen sind blockiert. Die aktuelle Tageszeit muß eingegeben werden.
Dazu müssen zwei beliebige Zeiteinstellungstasten gleichzeitig gedrückt werden. Mit dem Drehknopf wird die Tageszeit eingestellt.
Start erfolgt in vollen Minuten durch loslassen der Tasten.

EINSTELLEN DES KURZZEITWECKERS



Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig von einem eingegebenen oder ablaufenden Automatikprogramm. Durch Drücken der Taste erscheint im Anzeigenfeld 0:00.

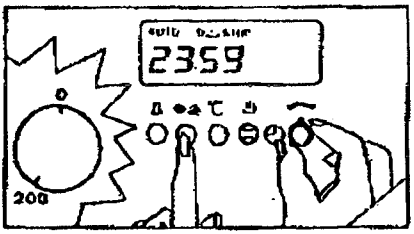
Mit dem Drehschalter die gewünschte Zeit einstellen. Taste 🔔 loslassen: im Anzeigefeld erscheint wieder die Tageszeit.



Durch Drücken der Taste 🔔 kann die Restzeit abgefragt werden.
Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt ein Summer.
Der Summer wird durch Drücken einer Taste abgestellt.

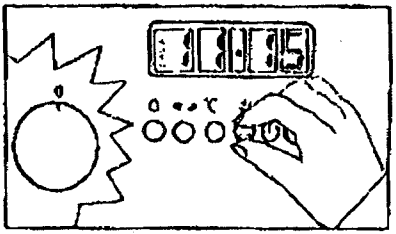
EINSTELLEN DER VOLLAUTOMATIK

Mit der Vollautomatik können die beiden linken Kochstellen und der Backofen gemeinsam oder einzeln ein- und ausgeschaltet werden.



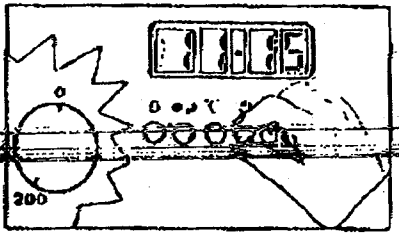
Durch leichtes Drücken der Taste "EINGABE" bis zum ersten Druckpunkt erscheint im Anzeigefeld 00:00, in der Anzeige leuchtet D (= Dauer).
Gleichzeitig mit dem Drehknopf die gewünschte Garzeitdauer einstellen.
Durch Loslassen der Taste erscheint im Anzeigefeld die Tageszeit.
Durch Drücken der Taste "EINGABE" auf Endanschlag erscheint im Anzeigefeld die nächstmögliche Abschaltzeit, in der Anzeige leuchtet STOP.
Gleichzeitig mit dem Drehknopf die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

Durch Loslassen der Taste erscheint im Anzeigefeld die Tageszeit.
Das Topfsymbol leuchtet zunächst nicht.

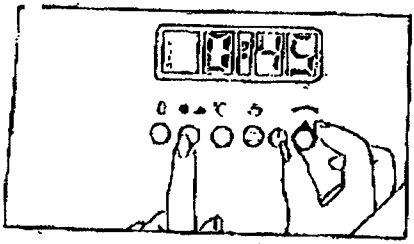


Vorwahlschalter auf Automatikbetrieb 🕘 stellen. Im Anzeigefeld leuchtet AUTO und das Topfsymbol 🍲.
Korrekturen sind möglich.
Sie erfolgen wie das Einstellen der Vollautomatik.
Die eingegebenen Zeiten können immer durch Drücken der jeweiligen Tasten – wie bei der Eingabe – abgefragt werden.
Am Ende der Kochzeit ertönt ein Summer, und das Symbol AUTO blinkt.
Der Vorwahlschalter wird jetzt auf das Symbol ✋ gestellt.
Den Summer schalten Sie durch Drücken einer Eingabetaste aus.
Backofen- bzw. Kochstellenschalter auf 0 drehen.

EINSTELLEN DER ABSCHALTAUTOMATIK

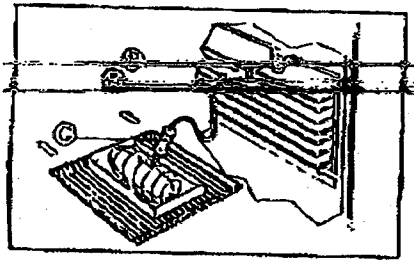


Mit der Abschaltautomatik können die beiden linken Automatikkochplatten und/oder der Backofen über die Zeitautomatik abgeschaltet werden.

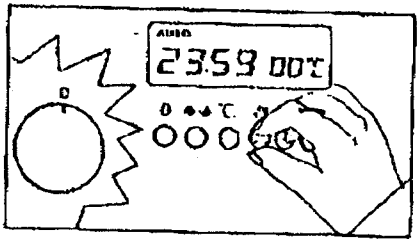


Vorwahlschalter auf Automatikbetrieb ⏲ stellen.
Im Anzeigefeld blinkt AUTO und Symbol ☝ erscheint.
Durch Drücken der Taste ◉ "EINGABE" bis zum ersten Druckpunkt erscheint im Anzeigefeld 0:00 zusammen mit dem Symbol D in der Anzeige. Gleichzeitig mit dem Drehknopf die gewünschte Garzeit einstellen. Durch Loslassen der Taste erscheinen im Anzeigefeld die Tageszeit und das Symbol AUTO statisch.
Das Garzeitende kann durch volles Durchdrücken der Taste abgefragt werden.
Durch leichtes Drücken der Taste ◉ kann immer die Restgarzeit abgefragt werden.
Korrektur der Garzeitdauer erfolgt wie das Einstellen der Abschaltautomatik.
Am Ende der Kochzeit ertönt ein Summer, und das Symbol AUTO blinkt. Der Vorwahlschalter wird jetzt auf das Symbol ☝ gestellt.
Den Summer schalten Sie durch Drücken einer Eingabetaste aus. Backofen- bzw. Kochstellenschalter auf 0 drehen.

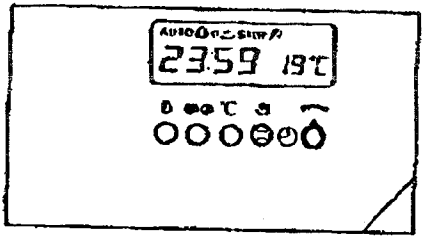
MANUELLER BETRIEB MIT TEMPERATURFÜHLER



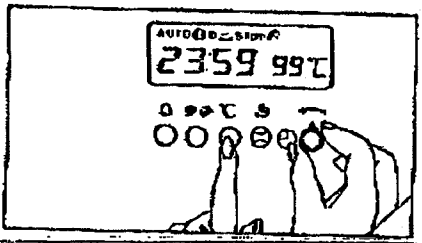
Den Stecker Ⓐ des Temperaturfühlers Ⓒ in die Anschlußbuchse an der rechten Seite der Backofenwand Ⓑ stecken. Das Symbol 🌡 erscheint in der Anzeige rechts.
Die Anzeige „00 °C" ist auf der rechten Seite der Anzeige für 15 Sekunden sichtbar.



Den Knopf auf Handbetrieb ☝ stellen.



Nach 15 Sekunden wird die Temperatur innerhalb des Backofen angezeigt.



Die Taste ◉ drücken und gleichzeitig mit dem Einstellknopf die gewünschte Temperatur einstellen (max. 99 °C).
Die eingestellte Temperatur erscheint in der Anzeige rechts.
Der Thermostatregler des Backofens ist ebenfalls auf die zum Braten notwendige Temperatur einzustellen.

Bei 5 °C vor der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal.
Durch Drücken der Taste ◉ wird das Signal abgeschaltet.
Das Gerät arbeitet weiter, bis die endgültige Temperatur erreicht ist. Das Gerät schaltet ab und ein Signal ertönt, bis die Taste °C gedrückt wird. Den Thermostatregler des Backofens auf "0" stellen.

PROGRAMMÄNDERUNG UND 0-STELLUNG

Die eingegebenen Daten können durch Drücken der entsprechenden Taste und durch Drehen am Eingabe-Drehknopf geändert oder auf 0:00 gestellt werden. Die eingegebenen Programme sind dann gelöscht.
Ein interner 0-Anschlag verhindert beim Zurückstellen das Überdrehen der 0-Stellung.